Philco

TEM COISAS QUE SÓ A PHILCO FAZ PRA VOCÊ.

Manual de Instruções

Panela de Pressão Digital 6L

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de mais um produto de nossa linha.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **o usuário deve ler atentamente as instruções a seguir.** Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções. Ele deve ser guardado para eventuais consultas.

NOTA: É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece em virtude do aquecimento dos materiais e dos componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

Antes de ligar o aparelho é preciso verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do aparelho.

CUIDADOS

•Não utilizar aparelhos que apresentem algum tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, o usuário deverá procurar a Assistência Técnica Autorizada, a fim de evitar riscos.
•Sempre conectar o plugue do cordão elétrico a uma tomada aterrada.
•Para evitar acidentes, manter o material da embalagem fora do alcance de crianças, após desembalar o aparelho.
•Manter o aparelho longe do alcance de crianças.
•Nunca deixar o aparelho sem supervisão se estiver conectado a uma tomada elétrica.
•Para se proteger contra choques elétricos, o usuário não poderá mergulhar o cordão elétrico nem o plugue em água ou em outro líquido.
•Para desligar o produto, retirar o plugue da tomada elétrica. Sempre desconectar segurando pelo plugue, o usuário nunca deve puxar pelo cordão elétrico.
•Retirar o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver sendo usado e também antes de limpá-lo.
•O uso de acessórios não recomendados para uso com este aparelho poderá causar acidentes.
•Este aparelho não foi projetado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
•As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
•Evitar movimentar a panela quando estiver em uso, pois caso ocorra o choque da panela com a mesa, a válvula de pressão pode liberar partículas de água em alta temperatura.
•Não deformar o prato de alumínio que está localizado no interior da tampa, caso isso ocorra, a panela funcionará de modo anormal, não cozinhando o alimento e liberando vapor pela lateral da tampa.
•Não deixar que o cordão elétrico fique pendurado na beirada de mesas, nos balcões, sobre outras superfícies e nem tocar superfícies quentes.
•Usar sempre a tigela com revestimento antiaderente original e não deixá-la vulnerável a choques nem a batidas.
•Não usar este aparelho para cozinhar alimentos ácidos ou alcalinos. Também não utilizá-la para fins diferentes daqueles a que se destina.
•Não usar a panela ao ar livre.
•Não colocar o aparelho perto de bocas (queimadores) a gás ou elétricas ou perto de fornos aquecidos.
•A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após o uso.
•Antes do uso verificar se a válvula de pressão não está bloqueada.
•Assegurar-se de manter sempre livre de fragmentos o espaço entre a tigela com revestimento antiaderente e a placa de aquecimento (resistência). Caso contrário o aparelho não irá funcionar corretamente e, em casos mais graves, seus componentes poderão queimar.
•Não inclinar a tigela com revestimento antiaderente. Se isso acontecer, o fundo não estará em contato com a placa de aquecimento e suas resistências irão se queimar.
•Não utilizar o aparelho para fins diferentes dos previstos neste Manual de Instruções.
•Após o término do preparo aguardar a saída total da pressão e do vapor antes de abrir a tampa do

produto.

Tomar cuidado com a liberação do vapor pois o mesmo em alta temperatura pode provocar queimaduras.

•Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, jamais tentar consertar o produto em casa. Caso necessário, o usuário deverá levá-lo à Assistência Técnica Autorizada.

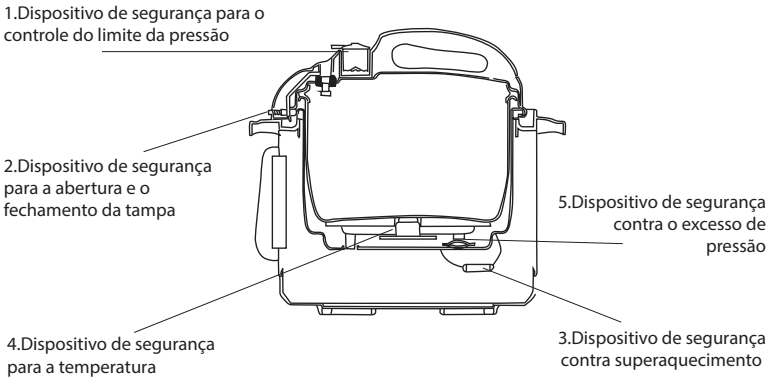
•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

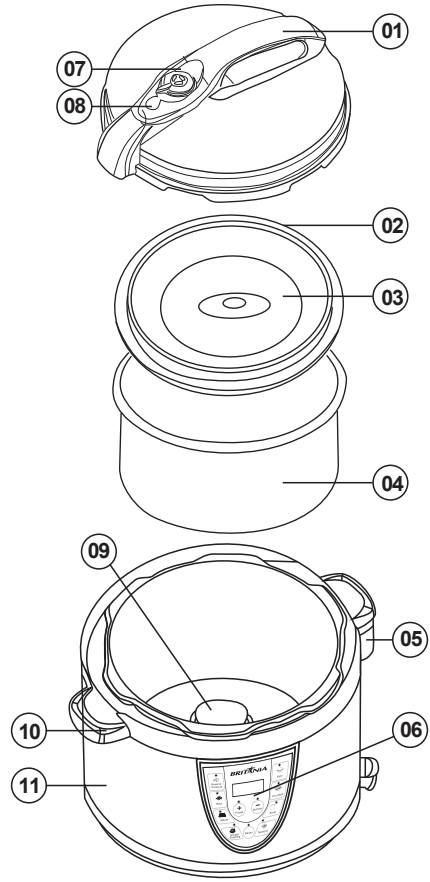
1.Dispositivo de segurança para o controle da pressão: Durante o funcionamento, se a pressão de cozimento ultrapassar o limite pré-determinado, a válvula de controle da pressão atuará liberando o excesso de vapor, mantendo a pressão dentro dos limites desejados.
2.Dispositivos de segurança para a abertura e fechamento da tampa: Se a tampa não estiver hermeticamente fechada não haverá formação de pressão. Assim como a tampa não poderá ser aberta enquanto houver pressão dentro da panela.
3.Dispositivo de segurança contra superaquecimento: A panela se desligará automaticamente em caso de superaquecimento do aparelho ou se não houver alimentos dentro do recipiente da panela.
4.Dispositivo de segurança para a temperatura: A panela desligará automaticamente se a temperatura de cozimento atingir o seu limite. Neste caso, após algum tempo, o aparelho voltará a funcionar automaticamente.
5.Dispositivo de segurança contra o excesso de pressão: Quando os controles de temperatura e de pressão não funcionarem corretamente ou se a pressão atingir o seu limite máximo, este dispositivo será automaticamente ativado e a válvula soltará automaticamente a pressão.

Depois de cada utilização, a panela desligará automaticamente e entrará no modo de aquecimento (luz amarela).


1.Dispositivo de segurança para o controle do limite da pressão
2.Dispositivo de segurança para a abertura e o fechamento da tampa
5.Dispositivo de segurança contra o excesso de pressão
4.Dispositivo de segurança para a temperatura
3.Dispositivo de segurança contra superaquecimento

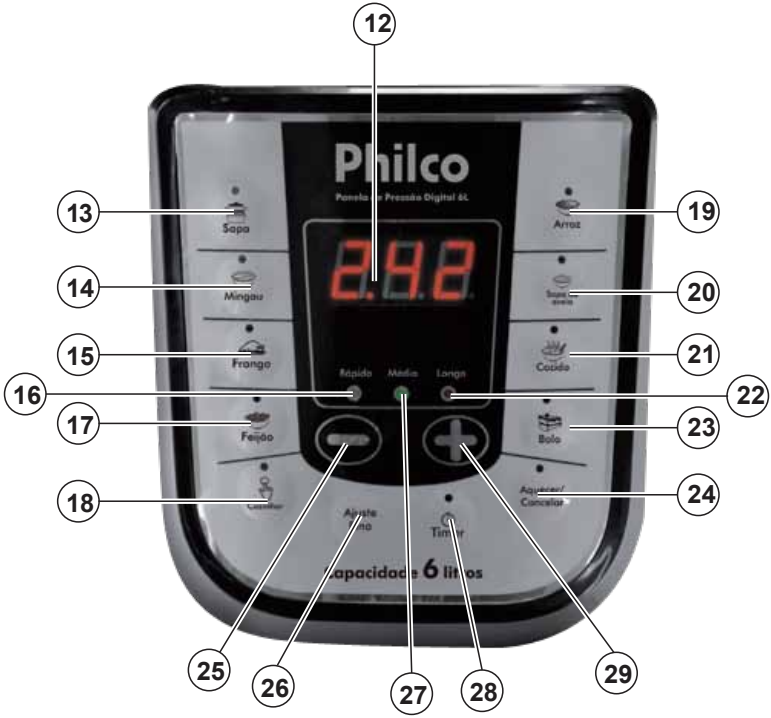
COMPONENTES

01.Alça da tampa
02.Anel de vedação
03.Contra tampa
04.Recipiente interno
05.Coletor de umidade (gotículas)
06.Painel de controle
07.Válvula de pressão
08.Válvula de segurança
09. Placa de aquecimento
10. Alça
11.Corpo do aparelho



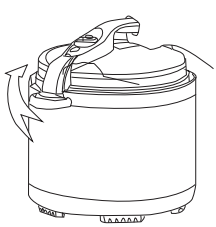
PAINEL DIGITAL

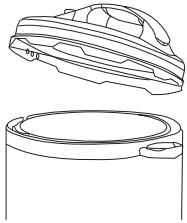
12.Visor
13.Sopa
14.Mingau
15.Frango
16.Luz indicadora de preparo rápido
17.Feijão
18.Cozinhar
19.Arroz
20.Sopa de Aveia
21.Cozido
22.Luz indicadora de preparo longo
23.Bolo
24.Aquecer/Cancelar
25.Ajuste de tempo -
26.Ajuste Fino
27.Luz indicadora de preparo normal
28.Timer
29.Ajuste de tempo +



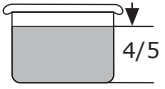
FUNCIONAMENTO

1.Abertura. Segurar a tampa pelo seu cabo, girá-la no sentido horário até o fim e levantá-la.

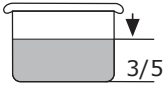




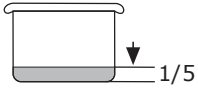
2.Retirar o recipiente interno do aparelho e colocar o alimento dentro do mesmo. Manter o alimento e a água abaixo de 4/5 do nível máximo e acima de 1/5. Para alimentos que crescem durante o cozimento, não se pode ultrapassar 3/5 do nível máximo do recipiente. Nota: nunca lavar arroz no recipiente interno da panela. Evitar arranhar ou riscar o revestimento do recipiente interno.



4/5 ou 4,5L



3/5 ou 3,5L



1/5 ou 1,5L

3.Enxugar e limpar bem o recipiente e a placa de aquecimento. Não deverá haver resíduos de alimentos ou líquidos na parte exterior do recipiente ou sobre a placa de aquecimento. Depois de colocar o recipiente, ajustá-lo bem para garantir um contato perfeito com a placa de aquecimento.

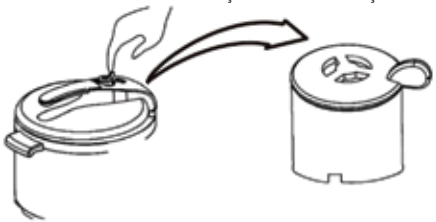
Nota: Não ligar o aparelho sem alimentos dentro do recipiente da panela.

4. Para fechar a tampa. Certificar-se de que o anel de vedação esteja bem instalado na tampa. Se necessário, ajustar o anel de vedação, fazendo-o tocar simetricamente na borda da tampa. Segurando a tampa pelo seu cabo, girá-la no sentido anti-horário até fixá-la completamente no corpo do aparelho.

Nota: Existe marcações na tampa e na alça do produto, a tampa só estará devidamente encaixada quando as duas marcações estiverem alinhadas.

5.Colocar a válvula para o controle de pressão desalinhada com a marcação existente na alça .

Ao liberar a pressão da panela, tomar cuidado com o vapor liberado pela válvula de controle da pressão. O vapor pode causar queimaduras em contato direto com a mão.



6. Conectar o cabo de alimentação na panela e logo em seguida na rede elétrica conforme tensão declarada na etiqueta de tensão. O aparelho emitirá um sinal sonoro e o visor irá piscar.
7.Escolher o tipo de cozimento em função do tipo de alimento que desejar preparar. Veja a tabela de "TEMPO DE PREPARO" para referência. Após alguns intantes, o aparelho emitirá 3 sinais sonoros e irá começar a aquecer, haverá pressão dentro do recipiente interno, só então o tempo mostrado no visor entrará em contagem regressiva . A partir desde momento a tampa não poderá mais ser aberta.
8.Para abrir a tampa é necessário desligar o aparelho, liberar o vapor e aguardar até que a pressão interna seja liberada totalmente e o pino de segurança volte a sua posição inicial.

Nota: Durante o funcionamento, a válvula de pressão deverá estar alinhada com a marcação "◯OOO " existente na alça da tampa. Caso contrário, a válvula deixará escapar vapor, fazendo com que a panela não atinja a pressão desejada.

9. Após finalizado o preparo o aparelho emitirá 5 sinais sonoros e o aparelho entrará no modo aquecimento.
10.Antes de remover o alimento, retirar o cordão elétrico da tomada elétrica. Em seguida alinhar a válvula de pressão com a marcação existente na alça da "▨" tampa para reduzir a pressão interna até que a trava da tampa seja liberada.
•Para alimentos muito viscosos como, por exemplo mingau, a pressão deverá ser liberada depois que a panela tenha esfriado normalmente. Caso contrário, o alimento poderá espirrar pelo orifício da válvula.
•Depois do preparo e após a liberação da trava de segurança da tampa, será necessário deixar sopas e mingau dentro da panela por mais 3-5 minutos para obter um sabor mais acentuado.
•Logo após o preparo do alimento, ao retirar a tampa, não virá-la, pois água quente pode escorrer e causar queimaduras.

TEMPOS DE PREPARO

Função	Tempo pré-definido	Tempo ajustável
Arroz	10 min	-
Mingau	20 min	10-20-30 min
Sopa	30 min	20-30-40 min
Músculo	30 min	25-30-40 min
Feijão	30 min	25-30-40 min
Frango	20 min	15-20-30 min
Cozido	30 min	-
Bolo	30 min	-
Cozinhar	30 min	0~120 min
Sopa de Aveia	5 min	-

Nota: Os tempos pré-definidos são mostrados no visor após o usuário apertar a respectiva função no painel de funções. Para selecionar um tempo diferente do pré-definido, utilizar a tecla "Ajuste Fino" no painel de funções (para funções que permitem tempo ajustável).

AJUSTANDO O TIMER

O aparelho conta com um sistema de Timer que permite agendar para até 24 horas o cozimento do alimento desejado.

1. Após realizar os 6 (seis) primeiros tópicos do Funcionamento, pressionar a tecla Timer.
2. Utilizar as teclas + e - para selecionas a quantidade de horas desejada. O numero selecionado irá ficar fixo.

Nota: O Timer pode ser ajustado em intervalos de 30 minutos.
Ao setar um timer de 3 horas e 30 minutos, o visor mostrará 3.5H.
O visor digital não mostrará a contagem regressiva.

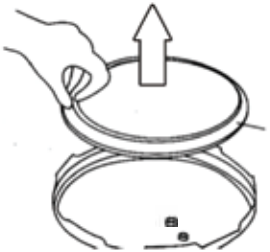
3. Após selecionar o tempo desejado, pressione a tecla da função de cozimento desejada.
Após alguns intantes, o aparelho emitirá 3 sinais sonoros e começará a contagem do tempo.

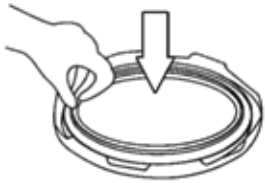
TECLA AQUECER/CANCELAR

A tecla "Aquecer/Cancelar" pode ser utilizada para cancelar a operação ou manter o alimento aquecido após o seu preparo.

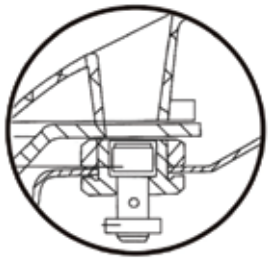
LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1.Retirar o plugue da tomada elétrica antes de limpar a panela.
2.Depois de preparar o alimento, retirar o recipiente interno. Usar um detergente neutro e uma esponja macia para lavar o recipiente. Depois de lavar, secá-lo bem.
3.Limpar a superfície interna da tampa e enxugá-la. A parte interna da tampa compreende: o anel de vedação, válvula para controle da pressão, trava da tampa e prato de alumínio.
•Limpeza do anel de vedação: retirar a tampa interna de alumínio e retirar o anel de vedação da tampa, puxando-o para cima. Depois de limpar, instalá-lo de novo na tampa, verificando se o espaço entre o anel e a tampa está simétrico.





•Limpeza da trava da tampa: mover a trava para cima e para baixo com a mão e limpar os resíduos acumulados sobre o anel de silicone com água.



•Limpeza da válvula para o controle da pressão: puxar para cima esta válvula, limpá-la e colocá-la novamente sobre sua base.

4.Retirar o coletor de umidade, lavá-lo com água e enxugá-lo bem com um tecido seco antes de colocá-lo de volta na panela.
5.Não respingar água ou outros líquidos no corpo do aparelho.
6.Para proteger o revestimento do recipiente interno, não usar objetos metálicos ou ásperos na sua limpeza.
7.Enxugar bem a panela e retorná-la à sua embalagem. Guardá-la num local seco se não for usá-la.
8.Depois de preparar os alimentos, empurrar a válvula para controle da pressão para baixo, retirar o excesso de água e secar bem.
Nota: O interior da panela (placa de aquecimento) deve ser limpo apenas com um pano umedecido. Jamais derramar água no interior da panela sem o recipiente instalado.

CUIDADOS ESPECIAIS

1.Para se evitar que a tampa fique frouxa, sempre transportar a panela segurando pelos seus pegadores laterais. Nunca carregá-la segurando pelo cabo da tampa.

2.Usar a panela observando as instruções contidas neste manual. É estritamente proibido limpar a panela com solventes, substâncias inflamáveis. Evitar que água ou líquidos penetrem no interior do aparelho.

3.Usar esta panela com cuidado. Não usar um anel plástico de vedação para substituir o anel original. Não usar um anel de tensão para aumentar a pressão.

4.A tampa deverá ser limpa com freqüência. Manter em bom estado a válvula para o controle da pressão e a trava da tampa.

5.Não tentar abrir a tampa, forçando-a, antes do desbloqueio. Esperar que a trava caia.

6.Nunca colocar objetos sobre a válvula para o controle da pressão.

7.É proibido usar tecidos para preencher o espaço entre o recipiente interno e a tampa.

8.O recipiente é revestido por uma película antiaderente. Para não arranhar esta camada protetora, só usar utensílios de madeira ou de plástico. O recipiente interno não deverá ser utilizado com outras panelas elétricas. Também não usar outros recipientes com esta panela.

9.Não aproximar o rosto ou as mãos da panela quando a válvula de proteção estiver soltando vapor. Para se evitarem queimaduras, não tocar na tampa durante o funcionamento da panela.

10.Esta panela não deverá ser utilizada por crianças ou por portadores de deficiências. Manter sempre este equipamento longe do alcance de crianças.

11.Se a panela não funcionar corretamente, retirar imediatamente o plugue da tomada e entrar em contato com o SAC (sistema de atendimento ao consumidor). Nunca tentar desmontar a panela. Além disso, nunca tentar instalar outros componentes elétricos ou eletrônicos na panela. Isto isentará o fabricante de qualquer responsabilidade.

12.Se o cordão elétrico estiver danificado, o usuário deve mandá-lo substituir em um posto de Assistência Técnica Autorizada.

Receita de Feijão
Ingredientes:
·300g de feijão de sua preferência;
·1/2 cebola;
·50g de bacon;
·Sal, alho e pimenta a gosto;

Modo de preparo:
Escolher o feijão de sua preferência e colocar na panela de Pressão Digital 6L, adicionar 600ml de água e sal a gosto. Selecionar a função feijão com o tempo de 30 minutos. Em uma panela refogar a cebola, o bacon e o alho. Misturar ao feijão assim que a panela concluir o processo de preparo, desligar o produto e servir.

Costela Especial
Ingredientes
1 Kg de costela bovina
2 cebolas grandes
2 tabletes de caldo de carne
250g de bacon em tiras

Modo de preparo
Cubra totalmente o fundo da panela de pressão elétrica com o bacon em tiras. Coloque a costela cotada em pedaços com o osso para baixo.
Por cima, espalhe as cebolas cortadas em anéis e por último o caldo de carne.
Tampe a panela e selecione 30 minutos.
Após finalizar o tempo selecionado, aguarde a redução da pressão e sirva a seguir.

Receita de Feijoada
Ingredientes:
·500g de feijão preto;
·200g de bacon;
·200g de lombo;
·200g de carne seca;
·200g de costelinha defumada;
·150g de lingüiça calabresa;
·150g de paio.
·Tempero: Salsinha, Cebolinha, cebola e sal à gosto.

Modo de preparo:
Cortar a carne seca em cubos, colocar na panela e adicionar água, e cozinhar por 5 minutos. Retirar a água e colocar o feijão junto dos demais ingredientes, exceto o tempero, acrescentar água até o nível máximo, tampar a panela e travar, fechar a válvula de saída de vapor, selecionar a função feijão e 40 minutos. Após concluir o processo de preparo, retirar a pressão e a tampa, adicionar o tempero e selecionar a função cozinhar por mais 10 minutos. Concluído o processo desligar o produto e servir.

Lombo à Brasileira

Ingredientes
1 Kg de lombo de porco,
1 cebola cortada em anéis
2 dentes de alho picados
Suco de 1 limão
1 colher (chá) de colorau
1 colher (chá) de sal
Pimenta-do-reino a gosto
120 ml de óleo
150g de bacon

Modo de preparo

Tempere o lombo com cebola, alho, suco de limão, colorau, sal e a pimenta-do-reino. Deixe pegar gosto por 1 hora. Aqueça bem o óleo na panela de pressão elétrica e refogue o lombo até ficar corado com os temperos, acrescentando o bacon e 1 copo de água quente para formar vapor. Feche a panela e ajuste o tempo para 10 minutos. Após o término do tempo, aguardar até que a panela perca a pressão. Retirar o lombo e colocar sobre uma travessa com o molho.

Bifes à rolê

Ingredientes
6 bifes de alcatra (aproximadamente 150g cada)
sal e pimenta-do-reino a gosto
12 pedaços de vagem (aproximadamente 8 cm cada)
12 palitos de cenoura (aproximadamente 8 cm cada)
2 colheres (sopa) de óleo
1 cebola pequena picada
2 tabletes de caldo de carne
120ml de molho inglês
1 colher (sopa) de farinha de trigo
120ml de água
1 vidro pequeno de champignons em conserva, cortados em lâminas

Modo de preparo

Tempere os bifes com sal e pimenta-do-reino. Recheie cada bife com 2 pedaços de vagem e 2 palitos de cenoura. Enrole e espete com um palito.
Na panela de pressão, aqueça o óleo, frite a cebola, junte os bifes e frite por igual. Acrescente o caldo de carne e o molho inglês, feche a panela e deixe cozinhar sob pressão por 7 minutos. Abra a panela, junte a farinha de trigo dissolvida em 120ml de água e mexa até engrossar (cerca de 4 minutos).
Adicione os champignons. Mexa bem e deixe ferver por 1 minuto.
Sirva com arroz branco.

Sugestão:

Pode-se trocar o recheio de vagem com cenoura por linguiça ou pedaços de bacon.

Strogonoff

Ingredientes
1/2 quilo de alcatra cortada em bifes
1 pacote de sopa de cebola
1 xícara (chá) de purê de tomates
2 colheres (sopa) de conhaque ou uísque
3 colheres (sopa) de ketchup
1 colher de sopa de mostarda
3 copos de água

Modo de Preparo:
Coloque todos os ingredientes na panela de pressão. Coloque os 3 copos de água. Tampe a panela. Cozinhe por 10 minutos.
Após o término do tempo, desligue a panela e aguarde a pressão diminuir.

Sugestão:
Se preferir, coloque, depois de cozido, 1/2 lata de creme de leite.
Pode usar também champignons, mas acrescente depois de cozido.
Sirva com um purê de batatas e/ou arroz.

Carne de panela

Ingredientes
40ml de óleo
1 dente de alho picado
1 cebola média picada
700g de coxão duro cortado em bifes
2 colheres (chá) de sal
1 tomate
½ pimentão verde
1 colher (sopa) de extrato de tomate
3 copos de água quente
1 colher (sopa) de salsa picada

Modo de preparo:
Na panela de pressão elétrica, coloque o óleo e posicione o seletor de temperaturas na posição 5 para aquecer. Junte o alho e a cebola, e refogue por 3 minutos, ou até dourarem. Acrescente a carne e frite por 10 minutos, ou até mudar de cor.
Adicione sal, tomate, pimentão, extrato de tomate e água, tampe a panela deixe cozinhar por 30 minutos. Desligue a panela e espere a pressão diminuir.
Junte a salsa, misture e sirva em seguida.

www.philco.com.br

www.philco.com.br/FaleConosco.aspx

01/14 1055-09-05 789975 REV.1